

# Comparison on sensory quality of domestic and imported red wine / 廖品鈞 撰 .- 彰化縣

廖品鈞、陳明造

E-mail: 354853@mail.dyu.edu.tw

## ABSTRACT

Broadly speaking, wine refers to the fruit can be brewed into wine, but usually refers only to wine which is used grapes as raw material. The history for humans to pick the wild grapes to make wine can be back to the wine prehistoric times, a few years have been untraceable. Dating back at least six thousand years ago, the Black Sea and Caucasus region between the Caspian Sea, humans began planting grapes, wine brewing, and, most crucially. At that time, the grapes used are *Vitis Vinifera* species, and currently, which are the same as thousands of wine making grape varieties and inferred to be the ancestors of all wine making grapes. Sensory evaluation is the science dealt with the sensory responses to food characteristics based on the science to explore how to induce, measure, analyze and interpreter the five sensory characteristics of food. Wine is evaluated by sight, smell, taste and touch. Therefore, in this study four kinds of foreign wines and six kinds of wines made in Taiwan are selected to carry on the sensory evaluation including the color, aroma, taste and overall quality of the samples. The blind tasting was conducted sensory evaluation. By the comparison of the results of sensory evaluation you can know the difference between the foreign red wines and domestic red wines, and identify your favorite wine to reach the realm of red wine appreciation.

Keywords : ren wine、sensory、evaluation、color、aroma、overall quality

## Table of Contents

封面內頁 簽名頁 中文摘要.....	iii	英文摘要.....	iii
.....iv 誌謝.....	v	目錄.....	vi
目錄.....	viii	表目錄.....	ix
1.前言.....	1	2.葡萄酒的介紹.....	3
2.1葡萄酒的定義.....	3	2.1.1名詞解釋.....	3
2.1.2分類.....	4	2.2葡萄酒的起源與發展.....	5
2.3葡萄酒事業的發展趨勢.....	8	3.釀酒葡萄.....	11
3.1葡萄的成分.....	11	3.2葡萄樹的生長循環週期.....	12
3.3釀酒葡萄品種.....	15	4.葡萄酒製造.....	24
4.1葡萄的採收.....	24	4.2葡萄酒釀造過程.....	24
4.3影響葡萄酒品質的因素.....	27	5.葡萄酒在橡木桶的培養.....	29
5.1為什麼要使用橡木.....	29	5.2橡木桶對葡萄酒的作用.....	34
6.品酒入門.....	32	6.1品酒的定義.....	32
6.2品酒的條件.....	32	7.葡萄酒感官品評的方法.....	34
7.1感官機制與感受.....	34	7.2視覺的觀察.....	36
7.3嗅覺的觀察.....	37	7.4味覺的觀察.....	40
8.材料與方法.....	45	8.1實驗目的.....	45
8.2實驗材料.....	45	8.3實驗流程.....	47
9.實驗結果.....	53	10.結論.....	53
參考文獻.....	54		

## REFERENCES

- 1.王聯輝、蔡碧仁、鄔文盛、蕭泉源、顏裕鴻、林麗雲、張永吉。2004版。食品加工~產品製造篇。第353-356頁。華格納出版社。台中，台灣。
- 2.王鵬譯。2010。葡萄酒的風味。第31-32頁。積木文化出版社。台北，台灣。
- 3.王三郎。2009。應用微生物學。第313頁。高立圖書有限公司。台北，台灣。
- 4.冉亦文。1985。葡萄酒的栽培、成熟與採收。製酒科技專論彙編7:28-37。
- 5.江茂輝。1993。葡萄酒瓶中貯存香氣成分之變化。製酒科技專論彙編15:183-191。
- 6.汪忠明。2006。葡萄酒之釀造。食品工業38(10):41-54。
- 7.林慧芬。2006。紅葡萄酒之抗氧化活性。輔仁大學食品營養學系碩士論文。新北市，台灣。
- 8.林裕森。2008。葡萄酒全書。第22-45頁。積木文化出版社。台北，台灣。
- 9.林耕年。1988。釀造學(全)。復文書局。台南市，台灣。
- 10.胡曉茹。2004。蘋果酸乳酸發酵降低黑后紅葡萄酒。輔仁大學食品營養學系碩士論文。新北市，台灣。
- 11.胡鳳?。1988。酒類中之香氣成分。製酒科技專論彙編10:139-174。
- 12.姚念周。1999。食品感官生理現象的簡介。食品工業31(7):42。
- 13.陳舜鄰。2007。大台北地區紅葡萄酒消費者行為和銷售商決策對台灣酒

公司供銷影響之研究。國立嘉義大學農學研究在職專班碩士論文。嘉義市，台灣。

14.陳鴻章。2005。國產水果製酒之潛力與機會。農業世界262:22-31。

15.陳千浩。2002。葡萄酒。第22-23頁。品度出版社。台北市，台灣。

16.陳雪娥。2004。酒品感官品評初級班課程講義。輔仁大學食品營養學系。新北市，台灣。

17.陳雪娥。2004。酒品感官品評中級班課程講義。輔仁大學食品營養學系。新北市，台灣。

18.陳雪娥。2005。農村酒莊品評鑑標準班課程講義。輔仁大學食品營養學系。新北市台灣。

19.陳怡今。2006。國內特選優質紅葡萄酒與台灣自產品牌葡萄酒之主要成份分析與其生物活性之探討。國立高行海洋科技大學水產食品科學系碩士論文。高雄，台灣。

20.岩、康文懷。2010。葡萄酒釀造微生物學-實驗技術與規程。第80-85頁。中國輕工業出版社。北京，中國大陸。

22.張為憲等。2002。食品化學。第376-378頁。華香園出版社。台北，台灣。

23.張榮如。1977。黑后葡萄花青素之研究。中國園藝。23(1):32-38。

24.康有德。1973。葡萄。科學農業19(12):61-65。

25.張甯。1998。葡萄酒V.S健康。第126-127頁。捷甯出版社。台北市，台灣。

26.黃淑媛。1997。葡萄酒之品評與飲用標準。製酒科技專論彙編19:115-123。

27.黃村能。1998。紅葡萄酒的調和。製酒科技專論彙編20:51-57。

28.黃安逸。2003。葡萄酒的製造。釀造季刊10(34):18-25。

29.蔡佩新。2001。黑后葡萄酒製備之研究。台灣大學農業化學研究所碩士論文。台北，台灣。

30.鄭建璋。2004。葡萄酒賞析。第13-21頁。揚智文化事業出版社。台北市，台灣。

31.賴茲漢、金安兒、柯文慶。1992。食品加工學-保藏篇。第476-486頁。富林出版社。台中，台灣。

32.賴茲漢、金安兒。1991。食品加工學-製品篇。第318~321頁。精華出版社。台中，台灣。